

Ήδη από την 1η Ιουλίου του 2012, οι οίνοι οι οποίοι περιέχουν :

- SO_3^{--} σε συγκέντρωση > 10 mg/lit
- Προϊόντα αυγού σε συγκέντρωση > 0,25 mg/lit
- Προϊόντα γάλακτος σε συγκέντρωση > 0,25 mg/lit

Πρέπει να φέρουν τη σήμανση :

in English	'sulphites', 'sulfites', 'sulphur dioxide' or 'sulfur dioxide'	'egg', 'egg protein', 'egg product', 'egg lysozyme' or 'egg albumin'	'milk', 'milk products', 'milk casein' or 'milk protein'
------------	--	--	--



Επίσης, με την οδηγία 203/2012 της Ε.Ε., τα προϊόντα τα οποία έχουν παραχθεί συμφώνως με αυτή, μπορούν να φέρουν τη σήμανση του *οργανικού* προϊόντος



Ουσιαστικά όμως, η οδηγία 203/2012 επιτρέπει την χρήση, για την παραγωγή *organic wines*, μόνον 44 από τα 68 διαφορετικά πρόσθετα τα οποία περιλαμβάνει η οδηγία 606/2009.

Ορισμένα από αυτά τα 44 πρόσθετα, πρέπει υποχρεωτικώς να είναι οργανικής προέλευσης, εφ' όσων είναι διαθέσιμα. Αυτά είναι :

Ζύμες
 Ενεργοποιητές, θρεπτικά υλικά ζύμωσης
 Φυτικές πρωτεΐνες
 Ζελατίνη
 Αλβουμίνη αυγού
 Τανίνες
 Αραβικό κόμμι
 Ιχθυόκολλα

Η Enologica Vason, έχει τα εξής προϊόντα (certified as organic) τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη παραγωγή organic wines :

- **Ζύμες** **MASTERVIN[®] BIO ZINFANDEL** - (*S.cerevisiae*)
- **Ενεργοποιητές** **MASTERVIN[®] BIO V STARTER**
- **Φυτικές πρωτεΐνες** Μη διαθέσιμο
- **Ζελατίνη** **MASTERVIN[®] BIO GEL**
- **Αλβουμίνη αυγού** Μη διαθέσιμο
- **Τανίνη** Μη διαθέσιμο
- **Αραβικό κόμμι** **MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY**
- **Ιχθυόκολλα** Μη διαθέσιμο

Εφ' όσων ένα οινοποιείο επιθυμεί να χρησιμοποιήσει κάποιο/α από τα υπόλοιπα πρόσθετα, μπορεί να το κάνει, μόνο στη περίπτωση κατά την οποία μπορεί να αποδείξει ότι δεν βρήκε το συγκεκριμένο πρόσθετο με πιστοποίηση organic. Αυτό μπορεί να γίνει με την προσκόμιση τριών αρνητικών απαντήσεων, από διαφορετικούς προμηθευτές. Αυτό μπορεί να επιβεβαιωθεί μέσω e-mail, fax, κ.λ.π. Στον πίνακα της επόμενης σελίδας, μπορείτε να δείτε την καταλληλότητα κάθε προϊόντος για την χρήση την οποία προορίζεται.

Προϊόν κατεργασίας	Χρηση για	Allergen free	Vegetarian	Vegan	Organic Alternative
Ζελατίνη	Επίπλευση, Διαύγαση	Flottoplus	Flottoplus	Flottoplus	Mastervin Bio Gel
Ζελατίνη	Μείωση τανικότητας	Fitoproteina P	Fitoproteina P	Fitoproteina P	Fitoproteina P
Ιχθυόκολλα	Διαύγαση	Premium Fish	Flottoplus + Tuttifrutti Gel	Flottoplus + Tuttifrutti Gel	Mastervin Bio Gel + Tuttifrutti Gel
Καζεϊνικό κάλιο	Μείωση των οξειδώσιμων ενώσεων	Clarito SP: + PVPP	Καζεϊνικό κάλιο	Clarito SP: + PVPP	Fitoproteina P
Λυσοζύμη	Αδρανοποίηση MLF βακτηρίων, διακοπή - αναστολή της MLF	Εφαπτομενικό φιλτράρισμα, Διαχείριση SO ₂ και pH	Εφαπτομενικό φιλτράρισμα, Διαχείριση SO ₂ και pH	Εφαπτομενικό φιλτράρισμα, Διαχείριση SO ₂ και pH	Εφαπτομενικό φιλτράρισμα, Διαχείριση SO ₂ και pH
Ασπράδι αυγού	Μείωση τανικότητας	Tuttifrutti Gel	Clarito Mild	Tuttifrutti Gel	Tuttifrutti Gel